

Cuisine en bouche

LA RECETTE

Pour 2 personnes.

6 st jacques, ½ verre de jus d'orange ou de jus de pamplemousse, 120 gr de crème liquide, 1 blanc de poireaux, 1 pincée de curry, 6 gr de beurre



Les coquilles st jacques sont **congelées**, je les avais achetées au marché, quelques jours auparavant.

Je vais vous donner une astuce pour les congeler et pouvoir ensuite en cuisiner un nombre précis sans tout décongeler.



Lors de votre achat, bien les **rincer**, pour ôter le sable. Ensuite bien les **sécher** et les **disposer** dans un plat recouvert de papier sulfurisé, bien les **espacer** les une des autres et les mettre au congélateur.

Lorsqu'elles sont bien **congelées** les **répartir** dans des sacs et les **laisser** au congélateur jusqu'à leur utilisation.

Ainsi vous pourrez en prendre 2, 4 ou 6 sans problème.



Inciser le blanc de poireaux dans sa longueur pour mieux le **rincer**.

Émincer le poireaux et le **déposer** dans une poêle avec le beurre.



Le faire **revenir** dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit **tendre**.

Ajouter la crème avec le curry.



Garder au chaud.

Dans une poêle **déposer** un peu de beurre et mettre à **cuire** les coquilles st jacques 1 min de chaque côté.



Les **retirer** et de suite **verser** le jus d'orange ou de pamplemousse afin de **déglacer** .

Laisser **cuire** quelques minutes jusqu'à ce que le jus **devienne** un peu sirupeux.



Dans une assiette, **poser** la fondue de poireaux à la crème et dessus les coquilles st jacques et **terminer** par le jus d'agrumes.



Version imprimable

Cette recette m'a été inspirée par [Larousse](#)